CUCINA TOSCANA

Ricettario con prefazione

di

G. PIEROTTI

FIRENZE 1927 - V
EDIZIONI DELL'ENTE PER LE ATTIVITÀ TOSCANE

CUCINA TOSCANA

Ricettario con prefazione

di

G. PIEROTTI

FIRENZE 1927 - V
EDIZIONI DELL' ENTE PER LE ATTIVITÀ TOSCANE

PREFAZIONE

La morale cristiana — parlo, ben s'intende specialmente di quella più severa, andata sì frequentemente agli eccessi, e che non volle o che non seppe contenersi nei termini di quell'equilibrio, al quale invece tanto umanamente seppero ridurla i dottori della Chiesa — tal morale, dicevo, ha lungamente ed implacabilmente combattuti i piaceri della carne, e cercato umiliare nell'uomo, castigandoli, aborrendoli, i *sensi;* e, più degli altri, i sensi che si sogliono chiamare bruti: quelli, cioè, che più direttamente sono raccordati al nostro vivere vegetativo.

Fra tali sensi, non trovò mercè, naturalmente, quello del gusto.

Mortificare la carne col digiuno, oltrechè con l'astinenza da' piaceri erotici, era l'aspirazione prima, l'osservanza più tenace, il comandamento più costante degli anacoreti zelatori d'ogni pratica di corporale penitenza.

La Tebaide non voleva sapere di orti e di giardini, ma conoscere soltanto l'arido, la roccia, l'erba arsiccia e la radice magra, o qualche po' di spelta abbrustolita e l'acqua.

Sublimare l'anima col denutrire e castigare e tribolare il corpo, era la regola fondamentale di coloro che aspiravano esclusivamente al cielo. Vivere obliando o combattendo gli appetiti corporali, per inebriarsi di preghiere ed alienarsi nell'estasi, era, per gli anacoreti e i cenobiarchi, il sogno della perfezione in terra. Tutti sanno poi, del resto, quali torve nubi di tristezza e di paura abbiano steso, su le dolci tentazioni della carne, certi tetri monachismi medievali, prima e dopo il Mille.

Ed ecco che, se pur cotesta severissima morale dei fanatici ognora minaccianti non potè riuscire, in fatti, se non a persuadere

l'uomo in genere ad una qualche temperanza ne' piaceri sensuali, e ad ispirargli qualche riflessiva riluttanza all'orgia, molto riuscì, per contro, a spandere d'intorno a que' piaceri della carne un'aura di timore, di sospetto ritegnoso, di pudor compunto, e ad impedire per tal modo che alle arti delle corporali voluttà (di quelle che chiamammo brute) l'uomo si volgesse in libertà di spirito, con gioia aperta piena serena — come alle altre tutte, plastiche, poetiche, figurative, dette liberali o per antonomasia belle — e le prime coltivasse similmente senza impacci, col proposito deliberato e lieto di portarle alle più alte perfezioni, raffinando per tal modo i relativi sensi in una sempre più sottile squisitezza.

* * *

Or dunque, come i piaceri del palato erano stati, fin dal principio del cristianesimo, tanto combattuti da quel certo crudo fanatismo religioso, così — dopo il tramonto dell'impero e della paganìa romani, e dopo che la calata dei barbari in Italia

ebbe quivi travolto in gozzoviglie repugnanti ogni gentil costume della tavola — così, quei piaceri, pur esulati i barbari e rinata la romanità, vissero per molto e molto tempo ancora grossolani nelle corti, ne' castelli, attorno alle mense magnatizie rotonde ovali barlonghe, o continuarono ad esser coltivati — ma furtivamente e quasi tollerati, e dunque non molto incoraggiati ad ulteriori perfezionamenti — in que' nascosti monasteri dove, insieme ai codici preziosi e ad ogni tradizione di cultura, erano del pari conservate le ricette de' più buoni cibi e dei liquori più squisiti — eredità di quel dissolto impero.

Con che, l'arte della cucina e dei conviti — mancato ogni etico favore ad una graduale evoluzione del Gusto — brancolò, per lungo tempo della nuova imperante civiltà cristiana, in uno stato di semibarbarie; e non potè condursi, se non molto tardi e faticosamente, su la via che l'Umanesimo spianava a tutte le espansioni delle arti sensuali, e attrarre anch'essa le attenzioni e le amorose cure degli intelletti colti — i

quali, invece, avevano sì celermente portate le altre arti tutte alla rinascita famosa.

Non vorremmo dire già che, solamente alle ire dei fanatici cristiani, si sia dovuto il tardivo evolversi del Gusto, e conseguentemente dell'arte culinaria — chè anzi, o patarini, o càtari, o piagnoni, o flagellanti, non avran potuto infine cancellare al tutto l'opinione che l'istesso Cristo aveva considerati sempre con clemenza, e tollerati in altri, e praticati anch'esso alcuna volta, certi piaceri onesti in cui rientra quello della mensa; e ch'egli stesso aveva seduto cordialmente ne' conviti, ed anzi tratto a simbolo di fratellanza in Dio lo scompartire i cibi — che ne venne l'agape fraterna, seguitata sempre, natalizia o connubiale o funeraria, fino alle soglie dell'epoca moderna — e ne rimase a noi la comunione eucaristica.

E che non molto possa la morale sui talenti umani, ce lo dicono quei molti e molti vizii, specialmente di lussuria, e cattiverie, che nel medioevo appunto seppero portarsi alle raffinatezze più perverse e più crudeli.

Ammetteremo invece che sono molte le ragioni da potersi addurre per spiegare il lento evolversi del Gusto a petto agli altri sensi; una, fra queste, che stimiamo principale, e che vorremmo dire fisiologica, è che il senso del palato si risveglia, vive, si agita, richiede, interroga le cose, solo a brevi tratti lungo la giornata, in dipendenza del bisogno che sentiamo di nutrirci; estinto il quale, il Gusto nuovamente si attutisce, si addormenta, tace, è sordo, anzi repugna al cibo ed ai sapori ed agli eccitamenti.

In questo rado, temporaneo, efimero esercizio del palato sta la principal ragione dell'essersi il Gusto raffinato molto meno che non gli altri sensi; i quali, come quelli della vista e dell'udito, almeno finchè l'uomo veglia, sono sempre acutamente all'erta, e sempre pronti, sempre attivi, sempre in esercizio, per necessità, per godimento.

* * *

Queste sopra dette, ed altre, sono le ragioni per le quali l'uomo d'intelletto ha trascurato di adoprarsi intorno al senso del

palato, il quale è, senza alcun dubbio, più restio ad offrirgli possibili motivi all'arte.

Ed ecco, forse, come nacque e s'è perpetuata in molti l'abitudine di considerare l'alimentazione, più che fonte di piaceri estetici, solo e basso mezzo di corporale sussistenza, da tenersi in certo modo a vile, come quello ch'è destinato alla parte men nobile dell'esser nostro, agli appetiti di quell'organo, che Leonardo nominò « vil sacco ».

Con ciò, l'arte della cucina vera e propria, l'arte del cuoco, sebbene nell'antico fu levata a molti grandi onori — e cara l'ebbero gli Dei, gl'imperatori, i saggi — fu però quasi sempre, nella gerarchia delle arti, mantenuta agli infimi gradi (subalterno, fra gli dei, vedemmo Como), e i suoi ministri relegati tra gli artefici inferiori e servitori — insomma fu, pur nelle età pagane aperte a tutti i godimenti, cosa da schiavi e da liberti.

Tanto è vero che — sebbene, nella decadenza greca, furono contrapposti ai sette savi i sette cuochi (1); sebbene nelle due

paganità, la classica e la risorta, ogni arte eletta si sia piegata a sovvenire di bellezze, di fulgori, di letizie, di comodità la mensa, ed orafi, vetrai, ceramici, architetti, musici, poeti, giardinieri, aromatari, stipettai, pittori ed altri, abbiano dato spesso il meglio della loro maestria per adornare e rallegrare i luoghi del banchetto; e, sebbene il medievale *bacelliere*, nobile aspirante alla cavalleria, abbia servito in tavola, ed una volta un galantuomo abbia vestito porpora cardinalizia solo per aver saputo farsi *gran trinciante* al papa — non per questo è meno vero che il maestro di cucina, il cuoco, il primo artefice e più necessario dei piaceri gastronomici, è stato sempre condannato alla categoria de' servi; e insieme a lui, tutti gli affini suoi, o fossero i dulciarii, o i placentarii, o i pastellieri, o i pomarii, o i lactarii, e via dicendo.

* * *

Eppure i godimenti del palato, comechè da tutti ricercati più o meno, e da moltissimi goduti anzi con sottilissima acutezza,

stanno a dirci come anche il senso del gusto, allo stesso modo degli altri, quando fosse più sapientemente coltivato, più pazientemente sviluppato ed educato — e ciò, con l'adattare, per esempio, alle sue leggi un modo della nutrizione a piccole riprese, tale che ne fosse più frequente l'esercizio, ed esso fosse ognora sveglio, e inquieto e incuriosito — anche il senso del gusto, dicevamo, potrebb'essere, più che non sia, per l'uomo, fonte di piaceri non soltanto sensuali, ma riflessi nello spirito, cioè portati a stimolare, nelle elette sfere della nostra mente, quella facoltà di derivare dalla fonte delle sensazioni un giuoco di rapporti astratti, e dunque le ideali rappresentazioni, dalle quali ha vita il godimento estetico, e ragione ogni opera delle arti superiori; di piaceri, insomma, che potessero, se non agguagliarsi, almeno assomigliare agli altri godimenti, i quali, mediante le arti liberali e belle, arridono traverso i sensi all'intelletto, e fanno più gustevole la vita.

Non però pensiamo certo che l'arte della cucina possa, a mezzo del palato, trasmet-

tere allo spirito dell'uomo piaceri estetici di tal natura, che glie ne siano toccati, nel più alto, il sentimento e l'intelletto; come, per esempio, possono i piaceri che provengono dall'arte musicale, e vanno, per l'orecchio, alle supreme sfere della vita intellettiva ed emotiva.

Ciò taluno ha finto invero di pensare, quando, intorno alla fisiologia dei sensi comparata, si è lasciato andare a congetture di rapporti così stretti fra l'un senso e l'altro, da dedurne che ciascun di loro possa stimolare gli altri per creare nello spirito emozioni e rappresentazioni di carattere plenario. Queste congetture le teniamo come troppo ardite, come lambiccate ipotesi d'ingegni bizantini.

Il sogno che sognava un Des Esseints, di poter creare per il suo palato vere sinfonie di odori e di sapori; quella sua pretesa di poter detrarre da una serie di liquori, a goccia a goccia, come da una magica tastiera, tante *note* da comporne melodie sublimi, e, stese quelle melodie sopra diversi piani, averne veri contrappunti; e, simultaneamente

assaporate quelle goccie, averne veri accordi armonici; nonchè quella pretesa ch'egli aveva di sentire nella *risuonanza* d'ogni aroma una perfetta analogia, anzi un'identità col timbro di una voce di strumento (nel rassò secco il clarinetto aspretto e vellutato, nel vespetro il violoncello carezzevole e melanconico, nel Kummel l'oboe nasale, nella menta il flauto inzuccherato e pepato al tempo stesso), e insomma la pretesa di poter dedurre dall'impasto di que' varii aromi il giuoco d'una specie di stromentazione; la pretesa, per concludere, ostentata dal bizzarro personaggio dell'Huysmans, di poter alzare il ghiotto al superior livello dei maestri di musiche, e l'arte del sapore, ne' suoi resultati, sollevare a quelle altezze d'espressione, cui pervennero co' suoni un Beethowen ed un Franck, ci sembra davvero un farneticare di cervello stanco, sperduto nelle nebbie d'una estrema decadenza; e siamo ben convinti che quelle frasche e cianciafruscole l'Huysmans (2) scrisse, non per intimo convincimento, ma per posa letteraria.

Concediamo pure che non manchi qual-

che stretta analogia tra l'arte dei sapori e le arti cosidette per antonomasia belle, comprendendo in queste anche la musica suprema a tutte (perchè mai non vorremmo concedere che la cucina, col suo dolce e col salato, e con l'agresto e con l'amaro, abbia, per così dire, i propri *modi* e *toni*?); ma coteste analogie, comuni in fondo a tutte le arti, non sapranno certo farci illusi, che l'arte della cucina possa mai travalicare tanto i limiti segnatile dalla natura, da riuscire ad accostarsi, e tanto meno ad invadere i regni dove l'Arte è veramente vita dello spirito e del cuore.

Bensì crediamo, sulla testimonianza dell'arguto e saggio epicureo francese (3), che anche il senso del palato — al pari degli altri perfettibile, quantunque in proporzioni assai minori — potrebb'essere per noi, qualora fosse meglio e più costantemente coltivato, uno stromento di piaceri molto più sottili e varii di quelli che, distratti o non curanti, oggi ne deriviamo.

* * *

Nè sembra a noi che il letterato debba schifiltosamente tenere la cucina tanto a vile da non sentirla degna del suo scrivere; chè anzi il tema sarà sempre adatto a leggiadrissime composizioni, e non soltanto argute; e quando finalmente il tema fosse assunto, con disegno vasto, da taluno di que' dotti tanto esperti nel rifare i grandi monumenti del passato dalle sue proprie sparse membra, ne potremmo avere qualche *Summa* didascalica di gustosissima lettura.

E certo il dotto, se fosse anche un tantin poeta, preso avvio dai campi, dalle selve, dalle stalle, dal tinaio, ci potrebbe accompagnare, per vie molto fiorite, dall'incanto casto e semplice della campagna, allo splendore artifizioso dei triclinii antichi, e delle mense nostre; e certamente egli saprebbe accomunare Columella a Petronio, e le soavità del canto vergiliano alle esaltate fragorosità delle canzoni a bere; e le arti tutte, che tanto contributo han dato alle delizie della tavola, potrebbe prendere a discorso,

e trarne molto nobile materia al proprio assunto.

Ricercando nelle vecchie storie fino alle leggende, il dotto avrebbe senza dubbio gran conforto dal trovare, intorno al Cuoco, numi in allegrezza, muse cantatrici ed anche santi tutelari; dal vedere imperatori, re, guerrieri, magistrati, cardinali, artefici, poeti, starsi attenti alla cucina come al più fecondo seminario di delizie; dal sapere che gli stessi dei stettero operosi sempre a sovvenire il cuoco, e che, se pure il Como dei ghiottoni fu tenuto a nume subalterno, ecco i più alti suoi compagni, deità terrestri, avere fin dal principio prodigati i propri spiriti divini a che la terra fosse opima di cibarie e di bevande, e si colmassero i lebeti e gli otri, e l'Abondanza rallegrasse i cuori de' mortali perchè facile ne fosse il volo nell'ebbrezza.

Ecco Demetra la Gran Madre e Pane il Grande Padre, ricoprire il mondo di dovizie verdi e d'oro: e il grano in latte volge in cera, e dal rametto e dal virgulto la siliqua pende, si accartoccia, si apre, versa

anch'essa i suoi granelli al moggio, e per distese immense i cespi tenerelli e i fieni e l'erba ogliente chiamano a freschezze a odori — ecco Diòniso, con la sua corte, invaia pergole verzieri vigne, insanguina di mosti i tini e le bigoncie, apre lo sprillo alle cannelle, inonda i caratelli e gli otri — ecco, Nettuno lancia al guizzo argenteo lo scombro, il ragno, il muggine, il merluzzo — ecco Fauno popola le selve di cerbiatti, di cinghiali, di fagiani e lepori e capretti — ecco Vertunno, ecco Pomona appendono al frutteto i pomi grevi, le soavi polpe cariche di sape....

E come non dovrebbe il letterato innamorarsi di cotante meraviglie?

E poi, tutte coteste abondanze odorose vanno alla dispensa o nel celliere; e ne risaliranno a poco a poco, perchè il cuoco, artista anch'esso — e dunque padre di una nepote degli dei — le saggi, le lavori, le raffini, e insomma le trasformi in modo che si facciano supremamente grate al gusto, e l'uomo, colmo di delizie, senta più profonda la sua gratitudine al cielo.

Come, dunque, la cucina non sarebbe degno tema allo scrittore?

Ecco perchè — mi si perdoni subito l'orgoglio di noverarmi tra gli scrittori, ed anche il tono alquanto dottorale del proemio — ecco perchè mi son lasciato andare a scrivere le mie quattordici parole per i miei sette lettori, intorno a questa nostra squisitissima cucina toscana, cui natura sembra veramente provvedere il prelibato da per sè medesima, con la tanta saporosità de' suoi prodotti primi — carni, erbaggi, fruttami ed olii e vini — e poi, basta un nonnulla all'arte del gastronomo, perchè i sapori primi siano *coloriti* al sommo — talchè la cucina nostra appare giustamente in tutto il mondo la più semplice, ma insieme anche la più gustosa, economica e salubre.

* * *

A voler gettare uno sguardo su la storia della cucina toscana, bisogna partirsi, come del resto per ogni altra cosa nostra regionale, non di là dal Mille, anzi da dopo; cioè da quando ormai la Tuscia — avendo

cessato di essere provincia romana, e poi lizza alle scorrerie ed alle armeggerie degli stranieri — vede fiorire i liberi comuni, e per tal modo prende, insieme al nuovo nome, una fisionomia sua propria molto più marcata in tutto, che s'integrerà più tardi nel Principato.

E sùbito, guardando a questa storia gastronomica, vediamo che in Toscana — come altrove — l'arte della cucina segue un movimento evolutivo in senso tutto opposto a quello in cui si svolsero le altre arti che comunemente soglionsi chiamare liberali o belle.

Queste traggono da una rudezza scarna, magra, disadorna, quasi spoglia, e vanno svelte alla nutrita sobrietà del Quattrocento; e poi si vestono d'un classico solenne, alquanto freddo; e poi si gonfiano nel tronfio del Barocco; e finalmente sfaldano nel minuzioso e nel lezioso: e il Settecento è il punto in cui ci sembra che ogni cosa si disgreghi, e le arti perdano ogni soffio grande ed ogni saggio freno; e finalmente siamo al faticoso pullulare e brancolare del

passato secolo e del nostro — gran tumulto che sentiamo ancora attorno, tutto grida e storcimenti, e incerti tentativi e fioriture vane e rapidi trapassi; e non per anche il nostro senso critico sa dirci su quale linea fondamentale giuochino coteste forze inquiete a concordarsi, che per certo, prima o dopo, un nuovo stile n'escirà sovrano ed unitario a dominare.

Invece la cucina, anche in Toscana, come altrove, fu, dal Mille al Quattrocento grandemente tronfia, tumida, *forte, infarcita* (4); e, specialmente dopo le crociate, tutta intingoli e cibrei zeppi di droghe; un grossolano e tracotante barocchismo, che sfociava sulla tavola non certo per sedurre ed appagare i commensali con la fine qualità delle vivande e della lor cottura, ma soltanto invece per maravigliarli ed esaltarli con la strabocchevole copia delle « imbandisioni »; una cucina fatta per la gozzoviglia dei guerrieri e degli ingordi epuloni, e non pel delicato godimento dei ghiottoni; cosa da voraci mangiatori e non da buongustai sapienti.

Sul Quattrocento, quando le arti sono

tutte nel fior fiore, quella del mangiare accenna solamente ai primi spiriti di gentilezza; l'umanesimo che tutto affina, porta anche nella cucina e su la tavola una qualche temperanza, una misura, un ordine, un ritegno, un'armonia non prima conosciuti; le mense si rivestono di arredi sempre più leggiadri, e si circondano di commensali sempre più corretti che non tanto vanno per la gola, quanto per godersi, all'uso antico, tutti gli accessori conviviali, ragionari dotti, musiche, spettacoli, certami varii, ludi d'ogni sorta; e, mentre il siniscalco obbedisce ad una regola dell'imbandire, i commensali anch'essi incominciano ad osservare molto scrupolosamente le norme complicate delle « cortesie da desco »; è praticato un vero e proprio cerimoniale, incomincia veramente ad imporsi *l'etichetta* gentilesca (non è forse l'etichetta un *etica* minore, e perciò, dunque, in qualche modo, un'affermazione della disciplina nei costumi?); al cuoco è chiesta la delicatura, il confettiere e il pasticciere innestano sul grosso tronco della culinaria un fiorito ramo, e insegnano

leccornie sempre più squisite, ed ogni giorno più convincono i palati a rinnegare i barbari « savori forti e rinforzati » per il pasteggiare morbido, abboccato, inzuccherato; insomma iniziano i palati a quel piacere pel dolciume, che nel Cinquecento e dopo, ahimè, si farà vizio intenso e dilagante.

Da quel punto in poi, l'arte alimurgica in Toscana, più che in ogni altra parte d'Italia — e ciò forse per una certa tradizione di frugalità di cui discorreremo, ignota altrove — muove lentamente verso il semplice, e su questa via rimane sempre, nè se ne distorna, pur attraversando i secoli del classico, del tronfio, del lezioso.

Ed ecco, infine, che oggi possiamo dire la gastronomia toscana nel suo pieno Quattrocento, se per Quattrocento s'ha da intendere, nell'Arte, una potente sobrietà: chè infatti la cucina nostra è oggi tutta robustezza e gentilezza; saporita, schietta, affabile, gioviale, anzi direi confidenziale; e, come tutte le arti veramente grandi, fatta per essere compresa in ogni ceto e in ogni luogo: universale!

E infatti chi non sa ch'essa raggiunge il massimo di effetti, con il minimo dei mezzi? Essa è modesta e signorile e ricca al tempo stesso; ricca di sostanza e di sapore, e parca di rivestimenti esteriori.

La semplicità le è norma prima. Aborre dagli orpelli, dai rivestimenti artifiziosi, dalle manipolature complicate. Essa non già si affida al lenocinio delle salse composite, degli intrugli farraginosi, degli intingoli drogati, a quelle subdole e malsane menzogne, insomma, che tanto spesso, in altri luoghi, annegano in un mare eterogeneo di aromi il sapor primo delle cose cucinate; anzi è dell'arte nostra l'esaltare, senza troppi intermediari, quel sapor fondamentale, o sia di carne, o sia di pesce o di legumi o d'altro; e meno con le droghe che con odorifere erbe e tuberi fragranti; e sempre con parca dosatura, sì che non già la salsa o il condimento parli al tuo palato, ma quella tal vivanda che la lista ti propone.

Al cuciniere nostro piace, come ai veri e sani e forti artisti, il tema aperto e quasi mero, più che la fiorettatura; essa disdegna

le rettoriche sonanti e i concettini minuziosi; essa, più che sinfonica, vuol essere melodica; l'idea ne sgorga tersa, vivida, eloquente di per se stessa: è come un gagliardo canto paesano sostenuto da stromenti lievi; non si vuol lasciare aggrovigliare in contrappunti astrusi nè lasciarsi appesantire da polifonie fastose.

E basti co' traslati.

* * *

Questa tendenza al semplice, toscana, sia nel cucinare che nell'imbandire, la ritroviamo già d'intorno al Mille, quando ovunque la barbarie dominava ancora su la tavola, ed all'abondanza omerica delle vivande si aggiungeva un depravato fasto neroniano.

Se nei castelli del contado, il ricco feudatario, conte o cattano, e, nei monasteri investiti di potenze temporali, il monaco gaudente, potevano permettersi l'uso e l'abuso delle droghe più costose, il popolo delle città — quasi tutto d'artigiani e di mercanti, intesi ad una lotta acerrima per la conquista della ricchezza che doveva trasformarsi

in lor potenza e indipendenza — il grosso popolo delle città per certo aveva, non dirò bandito al tutto, ma di molto limitato l'uso di quei condimenti dispendiosi, che venuti dall'Oriente per gli scali di Venezia, si aggravavano, a cagion dei dazi, dei pedaggi, dei trasporti, d'infinite spese (5). E che l'uso delle droghe fosse grandemente ostacolato, stanno a dircelo le molte leggi suntuarie, nel Dugento ancor severissime e difficilmente eluse, poi cadute a poco a poco in dissuetudine nei secoli seguenti (6).

E forse appunto a quelle leggi dèvesi in Toscana, per esempio, l'invenzione dei *ragouts*, di quei cibrei frugali, di larghissimo uso anch'oggi, fatti a base di « odorifere erbe » e di bulbi agliacei, co' quali — non potendosi allora adoperare droghe esotiche, nè condimenti ricchi, nè tartufi — si pensò di rilevare il gusto delle imbandigioni. E a quelle leggi suntuarie devesi per certo il formarsi, nel grosso popolo delle città comunali, dell'abitudine, non più scomparsa, alla modestia dei banchetti, stati scevri di grandigie specie nel Dugento e nel Trecento

— un'abitudine alla parsimonia che, sebbene rotta in occasione di battesimi, di nozze, di mortorii o d'altre cerimonie, mantenne sempre il banchettare in certi limiti di ritegnosa misura ch'erano di molto sorpassati altrove.

E se già vediamo nel Dugento, in Siena, ogni anno chiudersi nello steccato in Piazza a mezzo Agosto i nuovi cavalieri del Comune, ed essi, coronati di pervinche, tener quivi corte bandita per otto giorni; se vediamo, in Siena stessa, a quando a quando, le brigate spendereccie dissipare spaventevolmente (7); se vediamo nel 1283 la democrazia fiorentina, quasi a celebrare i suoi recenti trionfi, trasformare per due mesi intieri la città repubblicana e guelfa in una « corte » a uso delle « infeudate città lombarde », chiamandovi di fuori gentiluomini cortigiani, giocolieri e buffoni, ad una successione di conviti, desinari, cene, balli e giuochi e sollazzi « ridondando in pompe e splendidezze antiche e castellane » (8); non vediamo mai, neppure nei seguenti secoli, e non tanto in Siena ma neanche nella po-

tentissima Firenze, coteste corti bandite spingersi ad un fasto tale che, sia pur lontanamente, potesse stare a paragone con quello, per il quale, ad esempio, è celeberrima la corte che per settimane e settimane fu bandita da Galeazzo nella piazza dell'Arengo di Milano — che anzi quelle tali corti bandite in Firenze furono vedute dagli occhi dei cronisti d'allora come un momentaneo trasformamento della lor città, e fecero osservare giustamente, ad un dottissimo studioso di quelle storie nostro contemporaneo, che il popolo d'allora, soltanto per la summentovata eccezionale occasione, aveva voluto « ammannire a se medesimo in spettacolo quelle splendidezze » che « disposto ad ammirare artisticamente in altri, non avrebbe in fatto e sul serio tollerate nella propria città » quando esse avessero dovuto farsi consuete (9).

Bensì vediamo, da sicuri documenti, quanta fosse, nel Trecento e dopo, la frugalità del viver cotidiano nei priori di Firenze, e come la lor mensa si tenesse strettamente al semplice ed al parsimonioso, e per la quan-

tità concessa poca dalle leggi ch'essi stessi avevano provviste a proprio freno, e per la qualità de' cibi, ed anche, se tu vuoi, per la loro confezione e cottura — chè un solo cuoco troviamo addetto alla cucina dei priori, pel servizio della loro mensa e de' famigli e berrovieri tutti.

Troveremo in quella mensa, è vero, la lampreda, tradizione di preziosità romana, muggini di mare e anguille dell'Ombrone di Perugia e di Bolsena, ma più spesso lucci e lasche e tinche ed *arnigiani*; troveremo starne lepri allodole pavoni capponcelli, ma più spesso « ventre » e « dolcio » di suino, zampe di castrone, quarti di capretto; e più che non le carni, le olitorie, erbe e legumi, panicali, cavoli, fagioli, ceci, rafani, lupini, porri, aglietti; e, insieme alle lasagne, l'orzo e il farro; e, con le tartare e le cialde, il cacio marzolino; e, accanto alla moscata, i calcatrepi, gli anaci, la salvia; e, col garofano e lo zucchero, il gengiovo e l'« erbolato ». E troveremo sì gli arienti in quantità, bacini confettiere nappi, ma vi sono molto più scodelle d'acero, taglieri « bianchi de

fagio » rozze stoviglie e rozzi tovagliami.

Il buon Sacchetti poi ci fa ben sapere quale fosse la modestia ed anzi la rozzezza dei banchetti priorili, quando ci racconta che in una cena data dal Gonfaloniere ad un orrevolissimo maestro in medicina Dino, si ebbero portate — ridotte sì per burla a « male miscianze » ma di per sè tutt'altro che raffinate — di « ventre di vitella » e di « sardelle in guazzetto » (10).

* * *

Non certo i Grandi, insofferenti sempre delle leggi, direm così per vizio originario, avranno regolato i loro banchetti sobriamente sull'esempio di quegli alti magistrati — e senza dubbio anche Firenze avrà veduto qualche volta, ciò che noi purtroppo non sappiamo dalle cronache distesamente, bagordi e gozzoviglie in molte case magnatizie, e lussi grandi al Vescovado, nei conventi (11), dai vicarii e certo anche dal Podestà come dal Capitano; ma anche in questi casi le lautezze e le grandigie non avranno trapassato un certo segno, se la

fama n'è rimasta parca; e in quanto a squisitezze di cucina non saranno state sempre eccelse, se vediamo che Chichibio consegnava al Gianfigliazzi, come cosa prelibata, quella tale grù della novella — e poi, non resta dubbio che nel ceto medio cittadino, per non dire della plebe, il malcostume della tavola non si era mai diffuso; anzi l'intemperanza e la dissipazione, in qualsivoglia loro forma, vi erano severamente condannate, come derisa vi era l'ubriachezza — e il malcostume della tavola cadeva non soltanto sotto il peso della legge e del dispregio pubblico, ma lo colpivano acerbissime espressioni di condanna presso i poeti e i moralisti, primo Dante, il quale, confinato nell'Inferno il Niccolò che aveva diffusa la « costuma ricca », e, ribollato il parassita Ciacco, già così spregiato dalle genti fiorentine per la sua « dannosa colpa della gola », c'indica, nel Purgatorio a lente pene, quegli con la faccia « più che le altre trapunta » il quale « purga per digiuno l'anguilla di Bolsena e la vernaccia ».

* * *

Sì; la tradizione toscanissima di sobrietà, di temperanza nel mangiare, di semplicità salubre nella cucina, ha resistito a tutti i tempi, ed oggi ha vinto ed è risorta in pieno, tanto che quelle virtù sono caratteristiche della regione nostra.

Ha resisto al Quattrocento, quando, già salite a dismisura le ricchezze, erano accolti in Toscana largamente gli usi forestieri, e con quelli una cotal mania di spettacolose lautezze; quando il Carnasciale salutava in canti disfrenati il pregio dei mestieri grassi; quando il Rucellai fiorentino bandiva corte in piazza per tre giorni, alzando il grande padiglione azzurro, e presso v'era la credenza carica di stoviglie d'oro, e le cinquanta gentildonne e gli altrettanti giovani invitati con settanta tra famigli e pifferi e trombetti, banchettavano due volte al giorno, mentre sotto a loro, nelle seconde e terze « tavole basse » più che cinquecento popolani divoravano le immense quantità di cibarie cotte e crude che rigurgitavano

dalle cucine o venivano a dosso di mulo dalle campagne; quando, per le « sfolgorate nozze » di Lorenzo de' Medici con Clarice Orsini, le feste furono in Firenze un vero carnasciale pantagruelico, e tra le danze e i suoni e i simboli amorosi, entravano in città le offerte del contado, ch'erano cataste di vitelli e di pollami, botti di vini nostri e forestieri; e tutto era in un baleno divorato e tracannato sotto le loggie e nei giardini di via Larga.

Ha vinto il Cinquecento, quando già la Corte, esempio di sfrenata prodigalità, banditrice di follie, di fasti, di sconsiderati godimenti, si sforzava di assopire i sogni della libertà negli spettacoli, ne' giuochi, nelle baraonde, nelle gozzoviglie; quando, in ogni sala da convito, si aggiungeva al mostruoso delle imbandigioni il mostruoso dell'ornamentazione e delle rappresentazioni teatrali, e, su le tavole, al miracolo delle maioliche preziose, delle stoviglie d'oro lavorate a gemme, dei finissimi merletti, si aggiungeva la follia grottesca delle architetture di vivande, e, negli intermezzi tra una imban-

digione e l'altra, agli spettacoli dei giocolieri e de' buffoni, al turbinare dei balletti, ai cori dei cantanti, ai suoni delle orchestre, alle scurrili lepidezze dei poeti e de' declamatori, si aggiungevano tornei, comparse, armeggiamenti, rappresentazioni mitologiche, e perfino naumachie; quando, per uscire dalle corti, nella Compagnia della *Cazzuola* e in quella del *Pajolo* di Firenze, non sdegnavano gli artisti più famosi d'ingegnare architetture degne della fantasia d'un oste, architetture cui le gelatine erano base, i salsicciotti eran colonne, e i capitelli eran di cacio parmigiano, e i cornicioni eran di paste dolci, e via dicendo — e qualche volta ne veniva fuori un tempio, dentro al quale un libro di lasagne, scritto a lettere di pepe, raccoglieva in giro, come un empio coro, tanti tordi arrosto; quando la golosità non dava pace, e pur nei tempi dell'assedio si volevano pasticci, s'anco fossero di carne d'asino; quando ogni stranezza era adottata per aggiungere interesse ai piaceri della tavola, e vediamo, negli Orti Oricellari, Carlo V il grande imperatore, salire in cima

all'olmo gigantesco, e quivi, nella preparata cella, come in una rustica canestra, aggiungere al piacere della refezione, la gradita voluttà del frescheggiare; quando a gara sorgono i dipnosofisti a rievocare, a celebrare, ad esaltare i fasti del triclinio antico, e i trattattisti e gli epulari indugiano sul ricettario ragionato e fondano le basi d'una chimiatria della cucina, ed i poeti e i letterati prendono a trattare il tema della mensa concitando l'estro su le voluttà del ventre — e non soltanto ne verranno cicalate agli *stravizzi* de' cruscanti, o gli sproloqui di Merlin Cocaio prodigioso derisore della lingua dotta, ma garbate ottave e arguti ditirambi; quando una compagnia di pasticceri, la Brigata de' Lombardi, è fatta Corpo di Potenza, erge la propria chiesa in faccia a S. Michele in Orto, e domina i palati di Firenze; quando, infine, il vizio della gola qualche volta va nel tetro, sbocca in luttuosi epiloghi, e vediamo il Grande Etrusco stramazzare soffocato da uno stranguglione, sotto gli occhi della bella druda veneziana, che più tardi vedremo scontare morta nel

carnaio le felicità dello splendor terreno, conquistate con le male arti.

Ha resistito al Seicento e al Settecento, quando già le tradizioni d'ogni stato e regionali incominciano a confondersi rapidamente, ma permane anzi si accresce il gusto del fastoso in tutto, sì che nelle mense cortigiane o delle classi ricche impongono la loro legge il lusso tronfio e la minuzie ricercata, e il galateo di Spagna e il ricettario alla francese dominano universalmente tavola e cucina, e la mania dell'etichetta innalza all'importanza vera ed al sussiego d'un cerimoniale anche il convito, il quale è, nelle corti specialmente, uno spettacolo di tanta teatralità che, mentre i « serenissimi padroni » se ne stanno a mangiare e bere, un vero popolo di dame e cavalieri è pago di restarsi in piedi a bocca asciutta, pigiato intorno a quelle tavole meravigliose, ad ammirare tanto sfarzo di abiti e di gemme, tanto numero di scalchi, di coppieri e servitori, che servono in livrea da quattrocento a cinquecento piatti!

* * *

E quando la Rivoluzione, l'Ottocento, la democrazia fanno discendere pian piano, da quelle auliche altezze delle reggie e dei palagi nella trattoria di lusso aperta a tutti il cuoco i maggiordomi i servitori; quando, con gli scambi ormai tanto frequenti e rapidi tra le nazioni, sono finalmente fusi in ogni dove usi e costumi, e l'uniformità della cucina regna su le mense ricche, pubbliche e private; ecco la tradizione toscana resta ancora casalinga a dominare su le tavole del ceto medio. Dove prima era la cella o la taverna, ecco tu trovi, appena trasformata, la gargotta, la fiaschetteria, la *buca;* trovi il pizzicagnolo co' suoi tavoleggianti, che t'invitano ai sapori schietti; e tutti, dal celliere, ti mandano il mezzino o il litro o il fiasco di quel vino mero chiantigiano che non trova eguali, e il pizzicagnolo dal banco ti spedisce la leccornia paesana, e il rosticciere è presso a distillare nella ghiotta i sughi più mirifici dell'uccellame e del pollame, e il pasticciere manderà la sfoglia,

il berlingozzo, il bericuocolo, la cialda e il brigidino, il ricciarello e la cupata, il buccellato e la schiacciata....

Lì, nella fiaschetteria, dal pizzicagnolo, nella gargotta, non pensare a chiedere la lista mistilingue, il piatto montato, la salsa alla straniera, l'intingolo di mille droghe, il pasticcio astruso e lambiccato, il manicaretto d'ogni intruglio; chiedi il coscio, la bistecca, l'uccellino arrosto, la braciuola all'umido di pomodoro, il pollo o il pesce cotti semplici, alla buona, o in pentola o in tegame o sulla griglia; e statti pago d'una salsa d'erbe, d'un soffritto d'aglio o di cipolle, d'un cibreo di salvia; e allora sentirai quello che valga, a petto d'ogni droga, un po' del nostro condimento sempliciotto, un po' del nostro aroma orticolo o di siepe, quando vada ben s'intende a rilevare il gusto già saporitissimo di que' prodotti della nostra terra e delle nostre stalle, che i toscani appunto chiamano *nostrali*, e vogliono così dalla bottega, ed offriranno al forestiere come gli ottimi di tutta Italia.

Sì; tu sentirai da tutti, in Toscana, de-

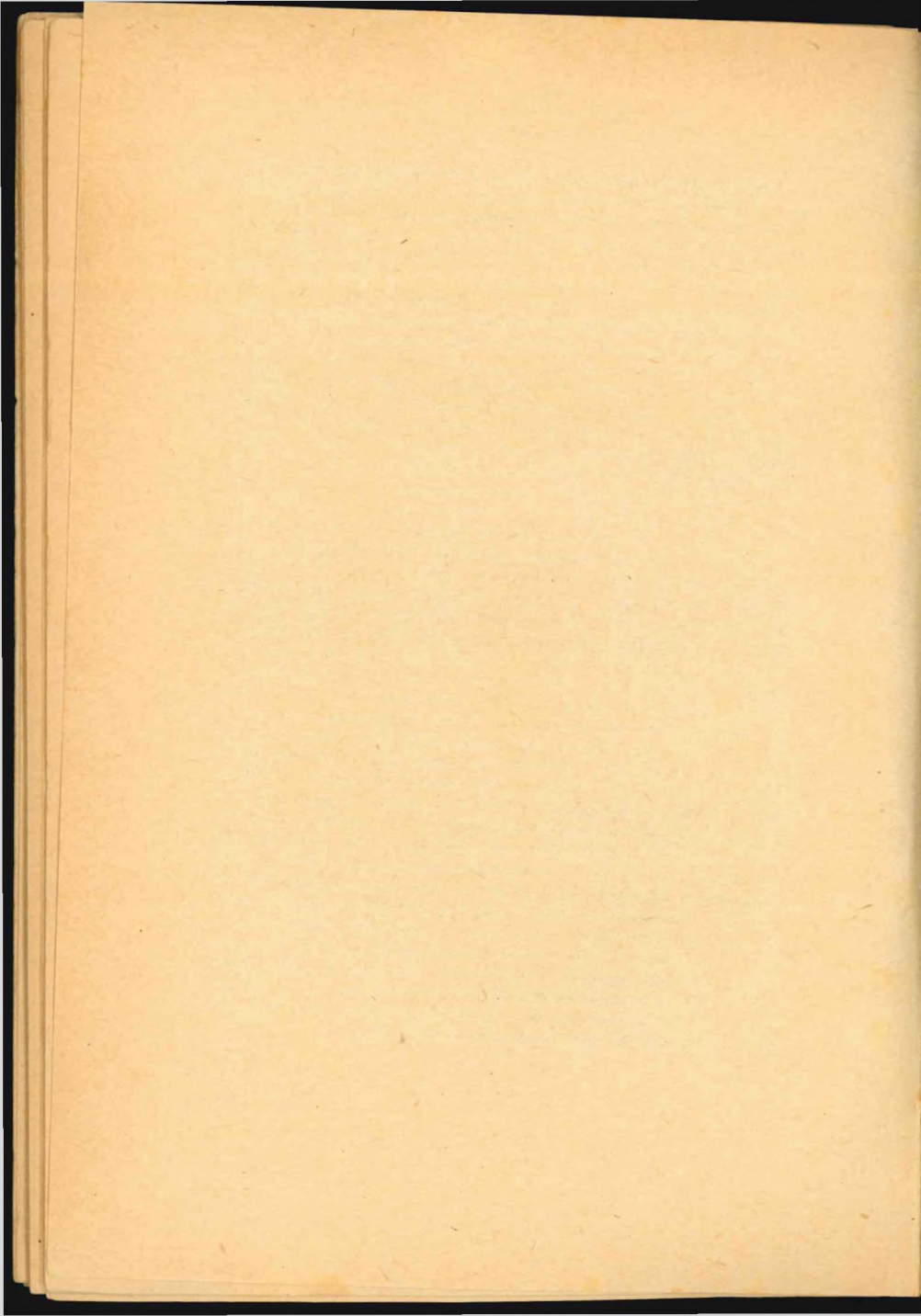
chetti ordinava che, alla mensa della Signoria, non potessero essere fornite più di due once di zucchero, che potevano essere portate a tre sol quando fossero convitati forestieri. Qualsiasi fiorentino, anche del miglior rango, non poteva, nei giorni di magro, avere più di due piatti di pesce, e, nei giorni di grasso, più di due piatti di carne; e qualora vi fossero più sorta di carni nel bollito e nell'arrosto, quelle dovevano essere fornite nello stesso piatto. Dallo *Inventario e Regesto dei Capitoli del Comuue,* fu rilevato come in Firenze anche le cerimonie nuziali fossero regolate dalla legge; perciò il cuoco "il quale dovrà apparecchiare per qualche sposalizio „ era tenuto a rapportare all'uffiziale del Comune il numero delle vivande e dei piattelli; e le vivande non potevano essere più di tre; non più di 7 libbre di vitella, e i capponi, i paperi o anitroccoli permessi dagli statuti.

(7) Secondo il Tizio, quei prodighi pazzi senesi che Dante flagella nel XXIX dell'Inferno — e che sugli ultimi del Dugento, predicandosi allora la fine del mondo, avevano messo in comune 200.000 fiorini e costruita una casa presso porta Ovile, per condurvisi a dilapidare tutto quel danaro in conviti e delizie — mutavano parecchie vesti di seta al giorno, cavalcavano destrieri ferrati d'argento, in modo da lasciare i ferri per le vie, con l'ordine ai servi di non raccattarli, e, finiti i lor banchetti, gettavano dalle finestre i vasellami preziosi. Fu la "società vanissima „ che il popolo chiamò Brigata spendereccia, i cui componenti, secondo Benvenuto da Imola, facevano arrostire i fagiani e i capponi su la brace dei garofani (era questa forse la "costuma ricca „ trovata da Nicolò de' Salimbeni?) e facevano cuocere i fiorini nelle salse, sputandoli poi come ossicelli. Morirono tutti in miseria. Ma forse su le loro prodigalità s'è un poco esagerato, tanto che l'Imolese confessa di aver udito narrare "multa de eis, quae vel ficta sunt, vel aliorum dicta fuerunt „. E che di cose d'altri in parte si potesse trattare, ce lo dice il fatto che i senesi "gente bene usante e molto maravigliosa „ ebbero non una sola ma più e diverse brigate godereccie.

(8) Si allude a quella compagnia che, nel 1283 per la festa di S. Giovanni, fu fatta nella contrada di Santa Felicita oltrarno, e di cui parla Giovanni Villani (Cron. Fior. lib. VII, cap. 89). Dice il Villani: ".... una compagnia e brigate di mille uomini e più, tutti vestiti di robe bianche e con un signore detto l'Amore. Per la qual brigata non s'intendea se non in giuochi e in sollazzi e in balli di donne e di cavalieri e d'altri popolani, andando per la terra con trombe e diversi stormenti in gioia e allegrezza, e stando in conviti insieme, in desinari e in cene. La quale corte durò presso a due mesi... „ E più sotto: "Ne' detti tempi aveva in Firenze da trecento cavalieri di corredo, e molte brigate di cavalieri e donzelli, che sera e mattina metteano tavola con molti uomini di corte, donando per le pasque molte robe vaie, onde di Lombardia e di tutta Italia traevano in Firenze buffoni e bigherai e uomini di corte, ed erano bene veduti, etc. „.

(9) Per tutto ciò vedasi Isidoro Del Lungo in: *Dino Compagni e la sua Cronica*

(10) Che anche la mensa usuale dei più ricchi fiorentini fosse assai rozza, ce lo fa sapere il Boccaccio (Decamerone, gior. IX, nov. 8a) quando racconta la beffa fatta al ghiottissimo Ciacco dal parassita suo pari Biondello. Il quale, andando in mercato a comprare lamprede per Vieri de' Cerchi, e scontratovi Ciacco, pensò dargli ad intendere che le lamprede erano per il desinare di Corso Donati. E Ciacco, uso a presentarsi alla mensa dei ricchi, ancorchè non vi fosse invitato, si presentò da Corso all'ora giusta, e venne accolto. Ma, dice il Boccaccio, "postisi adunque a tavola, primieramente s'ebbero del cece e della sorra, et appresso del pesce d'Arno fritto, senza più„.

(11) Noto agli studiosi è, per esempio, quel tradizionale banchetto che la madre abbadessa del Convento di S. Pier Maggiore offriva con gran pompa ai nuovi vescovi di Firenze, quando questi facevano il loro ingresso nella città per essere insiediati in Duomo. In quell'occasione, si celebrava un vero rito simbolico nuziale che univa spiritualmente in matrimonio il vescovo e l'abbadessa (simbolo della Chiesa Fiorentina). Il vescovo entrava a cavallo dalla Porta Romana — allora S. Pier Gattolini — ricevuto dai visdomini del vescovato fiorentino, dal Podestà e dal Capitano con tutti i loro cavalieri e giudici, dai canonici, dal clero, dalle fraterie, dal popolo. Quattro dei visdomini alzavano sul vescovo novello un pallio di drappo dorato retto su quattro bigordi, due prendevano il freno del cavallo, e così la comitiva si recava in S. Pier Maggiore. Scendeva il vescovo da cavallo e si recava all'altare, dove si parava pontificalmente. Di poi, accompagnato dai visdomini, andava "fino alla camera, e dentro alla camera, della badessa„ dove trovava "un bellissimo letto che la badessa ha fatto fare per lui„ sul quale riposava a piacer suo. Usciva quindi dalla camera, e andava nel chiostro dove si faceva il banchetto. Ciò secondo un cronista del 1342. Ma per questa cerimonia, e le sue modifiche successive, vedi largo cenno, con indicazioni bibliografiche, in Isidoro del Lungo: *La donna fiorentina del buon tempo antico*; dove troverai anche notizie di quel banchetto, che ogni anno, per calendimaggio, il Capitolo di San Lorenzo doveva fornire a non si sa quali convitati (Hans Barth, in *Osteria*, tirando in ballo anche Cianghella della Tosa, opina, non saprei dire davvero su che fondamento, si trattasse di certe vezzose monachelle d'un convento posto nella via da loro detta delle Belle Donne). Ma cotesta cena, che nel libro di Entrata e Uscita del Capitolo di San Lorenzo, è intitolata *Coena maledictarum dominarum de Tosinghis* — cena delle maledette donne dei Tosinghi — rimane, al dire d'Isidoro del Lungo, un curioso enigma di storia. In ogni modo, e per questa cena, e per gli altri banchetti.... conventuali, non credo sia da pensare a vivande poi squisitissime, quando si sappia che la cena "delle maledette„ consisteva in "due capretti, due ventri di vitello, cinque paia di pollastri, e altrettante di piccioni, un ventre di castrato, tre caci, una dozzina e mezzo di pani, vino, frutte, pomaranci, treggea, spezie e lardo, colla spesa, in tutto, di otto lire, quattro soldi, e sei danari„.

TRATTORIA E FIASCHETTERIA
PASTE
A SUGO
PRONTE
Roberto Sgrilli
27

Brodi e sughi.

1. BRODO DI MANZO.

La carne di manzo è quella che dà il miglior brodo. I migliori pezzi di manzo per fare il brodo sono lo *spicchio di petto*, la *falda*, il *culaccio*, con aggiunta di ossa spugnose. Carne ed ossa si mettono in pentola ad acqua fredda; non mai ad acqua bollente, perchè questa coagulerebbe l'albumina superficiale della carne, impedendo al sugo interno della medesima di spandersi, e perciò di convertire l'acqua in buon brodo. Bisogna anzi avvertire di far bollire la pentola molto adagio, dopo avervi gettato un pugnetto di sale. In questo modo l'albumina della carne si trasporta a poco a poco nell'acqua, come più questa cresce di calore, si coagula lentamente, e sale alla superficie sotto forma di schiuma, la quale va tolta a mano a mano con la mestola.

In Toscana, e del resto anche altrove, si usa generalmente di dare odore al brodo con un mazzetto di erbe aromatiche (costole di sedano, prezzemolo, basilico, carota) che si mette insieme alla carne con acqua fredda. Alcuni aggiungono una mezza cipolla arrostita sul fornello.

Tre o quattr'ore di ebollizione lenta, sempre uniforme, sono necessarie a dare al brodo la perfezione desiderata.

Cotto che sia, il brodo si passa al colino.

Dose: 300 grammi di carne ed osso circa per ogni litro d'acqua.

2. BRODO FATTO IN UN'ORA.

Può darsi che in qualche circostanza sia necessario preparare un brodo molto alla svelta.

Prendete allora un mezzo chilo di manzo, tagliatelo a pezzi e mettetelo in cazzeruola con cipolle carote prezzemolo etc. aggiungendo un bicchiere d'acqua. Fate bollire ogni cosa lentamente per un quarto d'ora fino a quando il li-

quido sia tirato. Versate allora circa un litro d'acqua bollente, salate, fate bollire per tre quarti d'ora, passate col colino, e servite.

3. SUGHI E SALSE PER PASTE ASCIUTTE.

Per condire le paste asciutte, oltre ai vari sughi di carne (vedi n. 14, 15, 16, 45, 52) al sugo di pomodoro, a salse di varia specie (vedi n. 4, 6, 8) si usa molto comunemente in Toscana un sugo di magro detto *finto sugo*, del quale eccovi la ricetta.

Fate un battuto di cipolla, carnesecca, sedano, prezzemolo, carota, e mettetelo a soffriggere con olio. Quando avrà preso colore, versate sugo o conserva di pomodoro disciolta in acqua, e lasciate tirare fino al punto giusto.

In generale, perchè le paste lessate assorbano bene il condimento, si scolano, si rimettono al fuoco in una cazzaruola, vi si versa sopra il sugo o la salsa prescelta, aggiungendo burro e formaggio, e si fanno cuocere ancora alquanto a fuoco moderato.

In quanto al *sugo* di pomodoro esso è cosa distinta dalla *salsa*, e consiste di soli pomodori cotti e passati, ai quali si può, se mai, unire un po' di sedano di prezzemolo e di basilico.

Salse.

4. SALSA D'ACCIUGHE.

È semplicissima, e fatta per condire gli spaghetti.

Prendete una mezza dozzina di acciughe in salamoia, lavatele, ripulitele bene delle pinne, scaglie e lische, e mettetele al fuoco con olio abbondante. Impedite che bollano, ma quando incominciano a scaldarsi aggiungete un mezzo etto di burro e un po' di sugo o conserva di pomodoro. Mentre cuociono spezzatele a poco a poco, premendole

con la forchetta. Ne potrete condire sei piatti abbondanti di spaghetti.

5. SALSA DI CAPPERI E ACCIUGHE.

Prendete un pizzico di capperi sotto aceto, spremete, e tritateli con la lunetta insieme a polpa d'acciughe in salamoia. Fate scaldare il battuto al fuoco, con olio.

Questa salsa è molto indicata per essere distesa su bistecche ed anche su cotolette di carne o d'agnello panate e fritte.

Per la bistecca, avvertite prima di ungerla con burro, moderatamente.

6. SALSA DI POMODORO.

Battete insieme uno spicchio d'aglio, un quarto di cipolla, basilico, prezzemolo e sedano. Condite il battuto con olio pepe e sale, spezzate qualche pomodoro e mettete ogni cosa al fuoco in cazzaruola. Mescolate spesso, e quando vedrete che il sugo ha preso consistenza di crema assai lunga, passate il composto allo staccio. E la salsa è pronta.

Essa vi servirà per condire paste asciutte e piatti diversi.

7. SALSA MAIONESE.

Frullate in una scodella un paio di tuorli d'uovo, facendovi cadere durante l'operazione, molto lentamente, e a stilla a stilla, olio d'oliva finchè questo possa essere assorbito dall'uovo stesso; di poi seguitate a mescolare versando pian piano sugo di limone. In ultimo condite con sale e pepe bianco.

Questa salsa è ottima per condire pesce lesso.

8. SALSA DI MAGRO PER PASTE ASCIUTTE.

Ecco una salsa di magro alquanto più saporita del comune *finto sugo.*

Mettete in cazzaruola mezzo etto di burro ed un etto di pinoli; fate rosolare questi ultimi, e toltili, pestateli in un mortaio con una cucchiaiata di farina. Tagliate una piccola cipolla a fette molto fini, mettetela nel burro rimasto in cazzaruola, e, quando avrà preso molto colore, aggiungete una dozzina di pomodori a pezzi. Condite con pepe e sale e, quando i pomodori saranno cotti, passateli.

Rimettete poi questo sugo al fuoco, aggiungendo due etti di funghi tritati, la pasta di pinoli, ed un etto circa di burro. Fate bollire per una mezz'ora, allungando la salsa con acqua. In ultimo, dopo avere sciolte a parte, in un po' di questa salsa, una dozzina di acciughe (senza però farle bollire) versate questo nuovo composto in cazzaruola.

Con questa salsa potrete condire un chilogrammo di spaghetti, che potrete poi cospargere di parmigiano.

Minestre.

9. ZUPPA SANTÉ.

Prendete qualità varie d'ortaggi adatti e soffriggeteli con burro pepe e sale. Quando avranno ritirato l'unto, terminate di cuocerli nel brodo.

A parte tagliate a piccoli dadi pane raffermo, e friggeteli in poco burro o anche in olio o lardo, gettandoli in padella quando il burro o l'olio o il lardo siano bene a bollore.

Ponete poi il pane fritto nella zuppiera, e versatevi sopra il brodo a bollore insieme agli erbaggi.

10. RISO CON GLI ZUCCHINI.

Prendete una quantità di piccoli zucchini che pesi complessivamente quanto il riso da cuocere, e tagliateli a tocchetti. Metteteli a soffriggere nel burro, conditeli con sale e pepe, e quando saranno rosolati appena gettateli in pentola dove bolle il riso, avvertendo che ciò avvenga quando il riso è a mezza cottura.

11. ZUPPA DI MAGRO.

Fate lessare circa 300 grammi di fagiuoli con qualche cotenna di prosciutto o carnesecca in un paio di litri d'acqua. A parte fate un battuto di due spicchi d'aglio, un quarto di cipolla, un po' di sedano e di prezzemolo, e gettatelo a soffriggere in un etto e mezzo d'olio. Quando il battuto sarà colorito, aggiungetevi una mezza palla di cavolfiore, foglie di cavolo nero, un mazzo di bietole ed una patata, il tutto tagliato all'ingrosso.

Condite con pepe e sale, aggiungete un po' di sugo o conserva di pomodoro e fate bollire, bagnando con la broda dei fagioli ogni qualvolta il composto restasse un poco asciutto. Quando i fagiuoli saranno cotti, prendetene una quarta parte e, insieme alle cotenne, metteteli negli erbaggi. Passate gli altri tre quarti dei fagioli nella propria broda servendovi del colino e del mestolo, e versate la broda medesima nella cazzaruola degli erbaggi.

Rimestate bene, fate bollire un poco, e versate finalmente il tutto in una zuppiera dove avrete prima disposto fette di pane casalingo.

Coprite la zuppiera, e servite dopo un quarto d'ora.

Questa zuppa vi basterà per sei persone.

12. AGNELLOTTI.

Fate rosolare al burro 300 grammi di magro di vitello, lessate un etto di cervello e un etto di bietole che poi spremerete; tenete pronto mezzo etto di mollica di pane ammollita nel brodo, mezzo etto di ricotta, un etto di burro, un uovo.

Tritate minutamente con la mezzaluna la carne di vitello insieme alla mollica di pane, alle bietole, al cervello. Raccogliete il battuto in un tegame, salate, aggiungete la ricotta, un po' di noce moscata in polvere e l'uovo, e

rimestate ben bene ogni cosa finchè l'impasto sia bene omogeneo; avrete così il ripieno occorrente.

Fate poi una sfoglia sottile di farina ed uova, e tagliatela in tanti piccoli rettangoli, in ciascuna coppia dei quali chiuderete un poco del ripieno. Formati così gli agnellotti li stenderete sopra una tovaglia in modo che non si tocchino fra loro, e li lascierete esposti all'aria fno al momento di cuocerli.

Se volete farli al brodo li cuocerete come le altre minestre. Se volete farli al sugo, lessateli prima in acqua, gettandoveli quando questa è in piena ebullizione, senza mai toccarli, e ritirandoli dopo una dozzina di minuti con una mestola bucata perchè scolino bene.

Poi li metterete a strati sopra un vassoio fondo, e condirete ogni strato con sugo di carne e parmigiano.

13. GNOCCHI DI FARINA GIALLA.

Acquistate farina di granturco macinata grossa. Mettete una pentola o cazzeruola d'acqua al fuoco; quando bolle, salatela; di poi, con la mano sinistra gettatevi a manciatine la farina, e col mestolo nella destra rimestate continuamente. Quando avrete ottenuto una specie di polenta assai sciolta, servitevi del mestolo, per disporla a bioccoli in un vassoio. E mano a mano che si forma uno strato, condirete con sugo di carne o d'altro, burro e formaggio.

14. PAPPARDELLE ALL'ARETINA.

Mettete al fuoco, in cazzeruola, un'anatra con un po' di burro. Condite l'anatra con pepe e sale, e quando la vedrete colorita, aggiungetevi un battuto molto fine di cipolla, sedano, carota e prosciutto. Lasciate soffriggere ogni cosa insieme rivoltando spesso l'anatra, ma togliete l'unto soverchio che si produrrà mano a mano, e tirate a cottura l'anatra versandovi di tanto in tanto un po' di brodo o d'ac-

qua bollente, in modo che il sugo resti sufficentemente sciolto per condire le pappardelle. Quando l'anatra sarà ben cotta, prendete un pezzo di milza (circa 100 grammi) e raschiatela in modo da liberarla dalla pelle e dalle parti cartilaginose, poi mettetela a bollire insieme al sugo, aggiungendovi, se credete, un po' di pomodoro e anche un pochettino di noce moscata.

Lessate poi le pappardelle che condirete col suddetto sugo, con burro e parmigiano, e col fegato dell'anitra tagliato a pezzi minuti.

15. PAPPARDELLE SULLA LEPRE.

Troverete le pappardelle già fatte dal pastellaro, oppure tagliatele da una sfoglia di 3 uova.

Prendete due filetti di lepre, liberateli delle loro pellicole e tagliateli a pezzetti. Preparate il seguente battuto: mezzo etto scarso di carnesecca, mezza cipolla, mezza carota, un pezzetto di sedano, il tutto ben tritato. Mettete al fuoco, con un po' di burro, i due filetti conditi con pepe e sale. Quando saranno rosolati spargetevi sopra una cucchiaiata di farina, e poco dopo versatevi un mezzo litro buono di sugo di carne. nel quale li farete cuocere. In ultimo aggiungete 30 grammi di burro e un po' di noce moscata.

Con questo intingolo condirete le pappardelle nel vassoio, s'intende dopo averle lessate, e senza rimetterle al fuoco. All'intingolo aggiungerete cacio parmigiano.

16. PAPPARDELLE ALLA CACCIATORA.

Dose per sei persone. Prendete tre arzavole, togliete loro la testa, le zampe, il fiele e gl'intestini e lessatele con prezzemolo carote sedano in tant'acqua che basti per cuocere circa seicento grammi di pasta.

Appena le arzavole saranno lessate, tiratele dalla pentola, disossatele e tritatele con la mezzaluna insieme ai loro fega-

tini ed alle loro rigaglie. Lessate poi le pappardelle nel brodo delle arzavole, scolatele quindi ben bene, e conditele in un vassoio, a strati, col tritume della carne, con burro e formaggio parmigiano.

17. RAVIOLI O STRANGOLAPRETI.

Si fanno con bietola o con spinaci.

Acquistate 300 grammi di ricotta e passatela allo staccio, avendo cura, se è sierosa, di strizzarla con un canovaccio. Pulite, lessate, e poi scolate e strizzate bene la bietola o gli spinaci, che triterete infine con la mezzaluna. Fate un impasto con questo tritume, la ricotta, due uova, cacio parmigiano, e, se volete, un po' di spezie. Di questo impasto fate un paio di dozzine di crocchette avvoltolandole nella farina stesa sullo spianatoio.

Getterete poi le crocchette a due o tre per volta in acqua senza sale, bollente, e quando verranno a galla, ciò che significa che saranno cotte, le toglierete con la mestola bucata facendole ben bene scolare. Le condirete poi con solo cacio e burro, o anche con sugo di carne. E servirete.

18. RISOTTO NERO ALLA FIORENTINA.

Prendete alcune seppie (calamai) spellatele, apritele e ripulitele delle parti inutili, cioè l'osso, gli occhi, il tubo digerente etc., avendo cura di mettere da parte la vescichetta colma di sostanza nera. Lavate quindi ben bene il restante della seppia, e tagliatelo a quadrettini.

Fate un battuto di due spicchi d'aglio ed una cipolla e metteteli a soffriggere in una cazzeruola, con olio molto fine ed abbondante. Quando il soffritto avrà preso il rosso, buttate le seppie, ed aspettate che incomino a farsi gialle; allora gettate nella cazzeruola circa mezzo chilogrammo di bietole ripulite delle loro costole e ben tritate. Rimestate il tutto, e lasciate bollire per mezz'ora; gettate poi seicento grammi

di riso e l'inchiostro delle seppie, e lasciate che il riso s'impregni ben bene di quel sugo, dopo di che lo tirerete a cottura versando pian piano acqua calda. Servendolo, aggiungete cacio parmigiano.

In generale però, nelle famiglie, si cucina il *riso nero* senza aggiungervi le bietole; e si fa anche un risotto sulle seppie sostituendo alle bietole ed all'inchiostro sugo di pomodoro o conserva con l'aggiunta di un po' di burro.

Erbaggi e legumi.

19. ASPARAGI ALLA FIORENTINA

Lessate la parte verde degli asparagi. Scolateli. Mettete al fuoco una teglia con burro, e quando questo incomincia a grillettare, gettatevi gli asparagi, conditeli di pepe sale e formaggio, e quando avranno rosolato alquanto, serviteli guarniti d'uova fritte al burro.

20. BROCCOLI DI RAPE.

È un piatto d'erba molto in uso in Toscana, e quasi sconosciuto altrove.

Liberate i broccoli dalle loro foglie meno gentili, lessateli, scolateli, e tagliateli all'ingrosso. Fate poi soffriggere in padella due o tre spicchi d'aglio con olio abbondante, gettatevi i broccoli e lasciateli cuocere bene rimestandoli spesso.

È un piatto semplice ma di gustoso contorno al lesso o a carne ed insaccati cotti di suino.

Talora si aggiungono al soffritto pezzetti di carne secca, o salsiccie, che poi si servono insieme ai broccoli.

21. CARCIOFI FRITTI.

Prendete carciofi; ripuliteli; tagliateli a spicchi o a fette che getterete in acqua fresca a rinverdire. Di poi toglieteli

dall'acqua ed asciugateli sommariamente, rinvoltandoli subito nella farina, senza che questa si attacchi loro in quantità superflua, ma solo velandoli.

Sbattete un uovo con un pizzico di sale, in una scodella, e deponetevi i carciofi lasciando che se ne imbevano alquanto. Dopo di che gettate in padella i pezzi di carciofo, quando l'olio ha già staccato il bollore.

Serviteli in tavola, corredati di spicchi di limone.

22. CARCIOFI IN TEGLIA.

Preparateli come per friggerli. Poi distendeteli in una teglia dove abbia cominciato a grillettare una quantità sufficiente d'olio. Quando saranno rosolati da ogni parte salateli, gettatevi uova sbattute, senza che queste cuociano troppo. Anche le uova debbono essere salate alquanto prima di sbatterle.

23. CARCIOFI RITTI.

Sono d'uso molto comune in Firenze.

Togliere via le foglie coriacee prossime al gambo; tagliare questo in modo che il carciofo possa stare ritto nel tegame, e smozzare le punte. Disporre poi ritti come si è detto nel tegame i carciofi ed aggiungervi i gambi sbucciati. Condirli con olio pepe e sale in buona quantità. Farli soffriggere a coperchio ben chiuso, osservare quando saranno rosolati, e allora versare nel tegame un poca d'acqua con la quale finiranno di cuocere.

24. FAGIUOLI LESSI.

Prendete la quantità di fagiuoli che vi occorrono e metteteli al fuoco in una pentola d'acqua fredda. Appena l'acqua bolle smorzate subito il fuoco in modo ch'essa si muova impercettibilmente, dovendo i fagiuoli cuocere a fuoco lentissimo per almeno cinque ore; e qui sta il segreto della

Prendete quel grosso pezzo di lombata di maiale che conserva le costole, steccatelo con aglio e ramerino e conditelo con pepe e sale.

Potrete cuocerlo allo spiedo o in forno, ciò che è meglio.

L'arista è assai migliore mangiata fredda; è dunque un piatto comodo per le famiglie che potranno conservarla in credenza per molti giorni, e mangiarla a piacere.

34. AGNELLO ARROSTO ALL'ARETINA.

Condite con olio, sale e pepe ed uno spruzzo d'aceto il cosciotto o quarto d'agnello che avete scelto, e così condizionato tenetelo in un recipiente per qualche ora, dopo di averlo però forato qua e là con un coltello a punta. Col liquido che sarà rimasto nel recipiente ungerete poi spesso l'agnello mentre cuoce allo spiedo, servendovi di un rametto di rosmarino, e ciò fino a cottura.

Se poi vorrete che l'odore di rosmarino risalti meglio, steccate con qualche ciocca del medesimo il pezzo da arrostire, avvertendo di togliere le ciocche prima di servire in tavola.

35. ARROSTO MORTO.

Si usa con ogni sorta di carne, per evitare le noie del girarrosto.

Prendete un pezzo di carne adatto, arrocchiatelo con uno spago e mettetelo al fuoco in una cazzeruola con olio e burro in quantità moderata. Rosolate il rocchio da tutte le parti, salandolo a mezza cottura, e versando di tanto in tanto un po' di brodo.

Così, vi regolerete anche quando non si tratti di un pezzo di carne, ma di polli, piccioni, od altro; naturalmente, in questi casi, non è necessaria l'arrocchiatura.

Col coniglio ed il cosciotto d'agnello, avrete un piatto più gustevole, gettando nella cazzeruola uno spicchio d'aglio intiero ed un ramoscello di ramerino, e cuocendo tra due fuochi.

36. ARROSTO MORTO LARDELLATO.

Prendete un chilogrammo di magro di vitella, steccatelo con prosciutto (mezzo etto circa) arrocchiatelo con spago perchè stia bene raccolto, e mettetelo in cazzeruola con burro, un quarto di cipolla, una costola di sedano ed una carota divise ciascuna in quattro pezzi. Condite con sale e pepe e quando la carne sarà rosolata da tutte le parti annaffiatela con un bicchiere circa d'acqua calda e lasciatela cuocere a fuoco lento fino a che l'umido si sia prosciugato in gran parte. Poi mandate in tavola versando questo umido su la carne.

Potrete aggiungere per contorno patate a tocchetti rosolati in olio o burro, o anche nello stesso sugo della carne.

37. BISTECCA ALLA FIORENTINA

Prima di tutto abbiate cura di scegliere, dal macellaio, una bistecca di vitello giovane, ben morbida — chè se così non fosse, sarebbe preferibile cuocerla al tegame.

Avuta la vostra brava bistecca tenera, mettetela in padella a fuoco vivo, così com'è, senza prima salarla o condirla con olio od altro, ad evitare ch'essa prenda brutto odor di moccolaia o risecchisca.

Messala in padella, lasciatela un poco arrosolire nella parte inferiore. Poi voltate e condite con sale e pepe.

Rivoltate ancora fino a quando le due parti vi sembrino sufficentemente cotte, e portate in tavola, aggiungendo sopra, se credete, un po' di burro.

38. LEPRE O CONIGLIO ALLO SPIEDO

Della lepre si arrostiscono allo spiedo soltanto i quarti di dietro, dopo averli ripuliti con cura delle pellicole di cui sono ricoperti, e dopo averli tenuti in infusione per circa 12 ore in un liquido così preparato: Si mettono al fuoco in

Per cuocerle fate un soffritto con cipolla, erba di menta, uno spicchio d'aglio e mezzo zenzero, adoprando olio molto fine. Fatto il soffritto, che deve essere molto abbondante, aggiungete sugo o conserva di pomodoro.

Lasciate che l'intingolo ottenuto soffreddi fino ad essere appena tiepido, e gettatevi le chiocciole. Fate staccare di nuovo a poco a poco il bollore, e cuocete le chiocciole almeno per un'ora.

Servitele calde col loro intingolo, sopra fette di pane arrostito.

43. FRICANDÒ.

Prendete un pezzo di coscia di vitella, lardellatelo con prosciutto, legatelo, e salatelo appena appena. Steccate inoltre una cipolla con un paio di punte di garofano, e formate un mazzetto con sedano prezzemolo e carota. Mettete ogni cosa in cazzeruola aggiungendo un tocchetto di burro, e tirate a cottura col brodo. Quando la vitella sarà cotta, togliete la cipolla ed il mazzetto, passate il sugo, digrassatelo, e tiratelo a parte fino a ridurlo in gelatina, che servirete in tavola insieme al fricandò.

44. FRICASSEA.

Per fare la fricassea si possono adoprare petto o muscolo di vitella, pollo o agnello a pezzi.

Prendete un mezzo chilo d'una di queste tre specie di carne, e spezzettate con tutte le ossa. Mettete al fuoco in cazzeruola un tocchetto di burro (circa 30 grammi), quando il burro comincia a sciogliersi, gettatevi una cucchiaiata scarsa di farina e rimestate finchè questa non abbia preso color di nocciuola. Versate allora poco a poco un bicchiere d'acqua calda, ed aggiungete un mazzetto di odori (sedano, basilico, prezzemolo, escluse le foglie, e carota e cipolle a striscie).

Quando l'acqua bollirà, gettate la carne, conditela con

pepe bianco e sale, ed aggiungete un secondo tocchetto di burro. Coprite la casseruola e fate bollire a fuoco lento. A cottura molto inoltrata, togliete il mazzetto, ed aggiungete invece fettine di funghi freschi (circa un etto e mezzo) se n'è la stagione, o qualche po' di funghi secchi.

Al momento di mandare in tavola togliete la casseruola dal fuoco e versateci a poco a poco due rossi d'uovo frullati con l'agro di mezzo limone.

45. PICCIONI IN UMIDO.

Stendete fette di prosciutto in un tegame, ponetevi sopra i piccioni guarniti di salvia, e condite questi con olio sale e pepe. Lasciateli colorire, aggiungetevi un po' di burro e tirateli a cottura con brodo. Prima di toglierli dal tegame spremetevi limone. Li servirete con fette di pane arrostite ed imbevute del sugo dei piccioni stessi.

46. POLLO ALLA CACCIATORA.

Trinciate una cipolla e tenetela in bagno nell'acqua fresca per una mezz'ora buona; asciugatela e mettetela a soffriggere in padella con olio o lardo. Dopo di che toglietela e tenetela in disparte. Intanto spezzate il pollo e mettetelo al fuoco nell'unto rimasto del soffritto; rosolato che sia aggiungetevi la cipolla, conditelo con sale e pepe, e versatevi un mezzo bicchiere di vino buono rosso. Dopo alcuni minuti di cottura, mettetelo in vassoio, e cospargetelo di sugo di pomodori cotti.

47. POLPETTONE DI CARNE CRUDA ALLA FIORENTINA.

Prendete un chilo di magro di vitella, ripulitelo ben bene e tritatelo finemente, con la mezzaluna, o anche con le macchinette già in uso all'uopo, insieme ad una bella fetta di prosciutto. Condite il battuto con pepe, sale e spezie, ag-

53. STUFATINO.

È un piatto molto in uso in Toscana, e specialmente in Firenze dove lo si trova più spesso nelle trattorie di second'ordine che cucinano alla casalinga.

Tritate due spicchi d'aglio e metteteli a soffriggere in cazzeruola con olio molto fine e un ramoscello di rosmarino. Gettate poi nella cazzeruola un mezzo chilo di *muscolo* (1) che lascierete rosolare alquanto. Poi bagnate con mezzo bicchiere di vino, ed infine aggiungete sugo di pomodoro.

54. TARTARUGHE COI PISELLI ALLA MAREMMANA.

È un piatto alquanto raro, e assai costoso.

Si taglia la testa alle tartarughe, in modo che ne scoli tutto il sangue, e si segano i gusci. Si gettano le estremità squamose, gli intestini e il fiele degli animali che poi si fanno a pezzi. Le uova delle femmine vanno conservate a parte.

Si fanno poi soffriggere i pezzi delle tartarughe in olio finissimo di Lucca, insieme a qualche spicchio d'aglio ed a un po' di prezzemolo tritato, aggiungendo pepe e sale e salsa di pomodoro. Quando il tutto è giunto a cottura si tolgono le tartarughe dal sugo e in questo si fanno cuocere i piselli, allungando il sugo di tanto in tanto con qualche cucchiaiata di brodo. Cotti i piselli vi si aggiungono di nuovo i pezzi delle tartarughe e si serve il tutto ben caldo.

55. TESTICCIUOLA D'AGNELLO.

Fate in un tegame un soffritto d'aglio, prezzemolo ed olio, che fermerete con un ramaiuolo di brodo quando avrà preso colore. Intanto spaccate la testicciuola di due parti nel senso della sua lunghezza, e gettatela in tegame.

---

(1) *Quella parte della coscia o della spalla del vitello posta in prossimità delle gambe, che contiene tendini molli e gelatinosi.*

Conditela con pepe e sale, e a mezza cottura aggiungete un po' di burro, e di sugo o conserva di pomodoro.

Tirate a cottura con altro brodo, se occorre.

56. TRIPPA ALLA FIORENTINA.

A Firenze la troverete pronta, come lo stufatino, in tutte le trattorie dove si cucina alla casalinga.

Comprate trippa già lessata, o lessatela. Tagliatela a striscie larghe un centimetro ed asciugatela premendola con un canovaccio. Mettetela a soffriggere in cazzeruola con burro; e quando lo avrà tirato aggiungete sugo di carne o sugo di pomodoro; condite con pepe e sale, tirate a cottura, e sul punto di toglierla dal fuoco, gettatevi un pizzico di parmigiano.

57. UCCELLETTI CON LE VISCIOLE O LE OLIVE SECCHE ALLA MAREMMANA.

Fate rosolare in un poco d'olio tordi, pettirossi od altri uccelletti di becco fine.

A parte pestate ben bene uno spicchio d'aglio con due acciughe, che getterete in un mezzo bicchiere d'aceto. Versate poi questo composto insieme a tre cucchiaiate di salsa di pomodoro sugli uccelletti.

Condite il tutto con olio e pepe in proporzione, ed aggiungete una quantità di visciole maremmane (1) seccate al sole, o di olive secche, e terminata la cottura, servite caldissimo sopra crostini di pane.

58. ZAMPA ALLA FIORENTINA.

Anche questa è una sorta di specialità caratteristica di Firenze, dove, nelle trattorie alla buona, la preparano spesso,

---

(1) *Sorta di ciliegia marasca maremmana, assai dolce.*

e ve la serviranno, in minuscoli tegamini di terracotta buoni per una sola porzione.

Se volete cucinarvela in casa, comprate dal macellaio un bel pezzo di zampa di vitello (quella parte della gamba che va dal ginocchio in giù) lessatelo, disossatelo, tagliate a pezzetti la polpa e mettetela al fuoco in tegame, con burro, pepe e sale, e un po' di sugo di carne. Lasciatela alquanto tirare, e quando sia al punto giusto conditela con formaggio parmigiano.

Anzichè sugo di carne potrete adoprare anche sugo o conserva di pomodoro.

A Firenze usasi cuocere a questo modo anche trippa e zampa insieme.

Fritti.

59. CROCCHETTE.

Generalmente si trasforma in polpette il lesso, per quanto le polpette si facciano di qualunque carne avanzata, e anche di baccalà etc. Per il lesso, tenetevi a questa semplicissima ricetta:

Tritatelo con la mezzaluna, insieme ad uno spicchio d'aglio (se si tratta di un mezzo chilo) ed a qualche ciocca di prezzemolo. Mettetelo in un tegame, aggiungetevi circa 30 grammi di parmigiano grattato, due uova, e cinque cucchaiate di farina cotta preferibilmente nel latte.

Mescolate ben bene, di questo composto formate crocchette tonde od allungate misurandole col cucchiaio; involtatele nel pangrattato e gettatele in padella, dove le farete friggere a fuoco ardente, in olio abbondante.

60. FEGATO DI MAIALE FRITTO.

Si taglia a fette sottili e si getta in padella, infarinato o no, mescolato con i pezzetti di quella specie d'animella del

fegato stesso, che in Toscana si chiama stomachino e che altro non è se non il pancreas.

Tolto il fegato dalla padella si condisce con sale e pepe, e, così bollente com'è, vi si strizza un limone.

61. FRITTELLE ALLA FIORENTINA.

Stemperate nell'acqua circa quattro etti di farina bianca, in modo da farne una poltiglia densa, salatela ed aggiungetevi tre tuorli d'uovo, un po' di scorza di limone grattata ed alquanto zibibbo.

Rimestate ben bene il composto, e gettatelo a cucchiate in padella nell'olio bollente, lasciandole cuocere finchè non abbiano preso un bel colore dorato.

62. FRITTURA DI CERVELLO, ANIMELLE E SCHIENALI.

Tagliate il cervello a tocchetti grossi come una noce e gli schienali a pezzi lunghi circa tre centimetri, lasciate invece intere le animelle. Scottate il tutto in acqua bollente che avrete salata; condite ancora con pepe e sale ogni cosa quando avrete ritirato.

Sbattete due uova in una scodella, aggiungete un cucchiaio abbondante di farina e due cucchiaini d'olio, e mescolate ben bene il tutto. In questo composto intridete le suddette cose da friggere, dopo di averle infarinate, poi gettatele in padella.

Servirete con spicchi di limone.

A questo modo potrete friggere anche testicciuole d'agnello, testa di vitella, granelli, e simili.

63. POLLO DORATO.

Ripulito che avrete degli interiori etc. un pollo giovane, toglieteli il collo e le zampette e scottatelo per un minuto nell'acqua bollente. Poi tagliatelo a pezzi, infarinatelo, conditelo con pepe e sale e mettetelo per mezz'ora in infu-

sione in due uova frullate. Di poi rinvoltate i pezzi nel pangrattato.

Intanto avrete preparato al fuoco una teglia con olio o lardo vergine. Quando questo o quello incominceranno a grillettare, gettatevi i pezzi del pollo e fateli rosolare da ambe le parti a fuoco lento.

Cotti, li servirete con qualche spicchio di limone.

Ma se volete un fritto di pollo molto più semplice ed altrettanto gustoso potrete, dopo averlo pulito, spezzettato e lavato, infarinarne i pezzi metterli in infusione per mezz'ora in uova sbattute e salate, e gettarli in padella: dopo una prima gagliarda scottatura smorzerete il fuoco perchè cuociano lentamente e non restino crudi all'interno.

Così potrete contenervi anche per friggere il coniglio.

64. POLPETTE DI CARNE CRUDA.

Prendete carne magra, tritatela molto fine con la mezzaluna od a macchina, liberandola d'ogni filacciosità; di poi, così condizionata, seguitate a tritarla con uno spicchio d'aglio (per circa mezzo chilo) qualche ciocca di prezzemolo e una scaglia di scorza di limone.

Impastate poi con pappa, parmigiano grattato e due uova come al N. 59, salando si capisce in proporzione. Formate le polpette, avvertendo di schiacciarle alquanto; infarinatele, e dopo aver messo del burro a grillettare in una teglia, gettatevele a colorire. Intanto a parte fate bollire un bicchiere di latte con una scorza di limone, e versatelo sulle polpette quando queste saranno colorite. Ve le lascerete cuocere a fuoco lento fino a quando il latte non avrà preso consistenza di salsa.

È un piatto squisito, nutrientissimo e di molto facile digestione.

65. RANOCCHI FRITTI.

Lavateli, asciugateli, infarinateli come sopra. Metteteli

per qualche ora in guazzo nelle uova sbattute e condite con pepe e sale, e metteteli in padella a friggere. Potrete anche, dopo infarinati, metterli in padella a rosolare un poco, intingerli poi nelle uova sbattute, e rimetterli in padella per portarli a cottura.

Piatti di pesce.

66. ANGUILLE ALLA FIORENTINA.

Vanno cotte tra due fuochi.

Prendete anguille di media grandezza, togliete loro il buzzo, spellatele e tagliatele a pezzi non più lunghi di 4 o 5 centimetri. Mettetele in una scodella od altro recipiente fondo, conditele con sale pepe ed olio, e lasciatele lì per un'ora o due.

Al momento di cuocerle, spalmate d'olio il fondo d'una teglia, aggiungendo due spicchi d'aglio e qualche foglia di salvia. Fate soffriggere fino a colorire l'aglio; poi disponete uno alla volta nella teglia i pezzi delle anguille, che avrete prima involti nel pangrattato, e gettatevi sopra il condimento rimasto nella padella.

Quando l'anguilla avrà preso colore, gettate nella teglia un po' d'acqua.

67. ARSELLE ALLA LIVORNESE.

Soffriggete con olio un pochettino di cipolla, che condirete con un pizzico di pepe. Colorita che sia la cipolla aggiungete alquanto prezzemolo tritato. Dopo un poco, gettate le arselle ed aggiungete sugo di pomodoro, o conserva diluita in acqua. Quando le arselle si saranno aperte, ciò ch'è il segno della giusta cottura, servitele sopra fette di pane arrostito.

68. BACCALÀ LESSO.

Fate macerare il baccalà per ventiquattr'ore.

Mettetelo con acqua fredda al fuoco in cazzeruola, aggiungendo un mazzetto di carota, sedano e prezzemolo.

Quando l'acqua staccherà il bollore togliete dal fuoco, chè il baccalà è cotto.

Servitelo condito con olio pepe e limone.

69. BACCALÀ ALLA FIORENTINA.

Prendete baccalà macerato in acqua per ventiquattr'ore, tagliatelo a pezzi, asciugatelo col canovaccio, e infarinatelo ben bene. Mettete al fuoco un tegame con buona quantità d'olio e qualche spicchio d'aglio, gettate i pezzi di baccalà, conditeli con un po' di pepe e fateli rosolare sotto e sopra. Di poi versate nel tegame un po' di sugo lungo di pomodoro, o un po' di conserva molto diluita in acqua. Fate bollire qualche tempo e servite.

70. CACCIUCCO ALLA LIVORNESE.

Prendete pesci varii adatti che vi sceglierà lo stesso pescivendolo (anguille, ghiozzi, palombo, cicale, etc.) per un chilo.

Pestate in un mortaio 3 spicchi d'aglio ed una certa quantità di zenzero. Mettete il battuto in un tegame, con olio a profusione e fate soffriggere. Versatevi poi un bicchiere per due terzi d'acqua e per un terzo di vino bianco secco o rosso. Disponete il pesce nel tegame e poco dopo aggiungete sugo o conserva di pomodoro. Fate bollire a fuoco forte. In poco tempo il cacciucco sarà pronto.

Lo servirete in vassoio sopra uno strato di fette di pane abbrustolite.

71. CALAMAI IN ZIMINO.

Piatto comunissimo in Firenze.

Prendete seppie spellatele, sparatele, e liberatele delle parti inutili (osso, bocca, occhi, tubo digerente).

Fate intanto un battuto d'aglio, cipolla, prezzemolo, carote, sedano; mettetelo a soffriggere con olio fine; quando sarà colorito gettatevi le seppie a pezzi, e quando queste, alla lor volta, cominceranno a diventar gialle cuocendo, salatele e conditele con pepe alquanto abbondante; poi gettatevi bietola o spinaci lessi che lascierete prender sapore nell'umido delle seppie.

Così possono esser cucinate anche le tinche e il baccalà.

72. CIECHE ALLA LIVORNESE.

Le cieche non son altro che anguille appena nate, grosse come un vermiciattolo, diafane, che troverete al mercato ancor vive.

Lavatele finchè non cessino di fare schiuma; scolatele con uno staccio.

Mettete al fuoco una teglia o tegame, con olio, aglio e salvia.

Colorito che sia l'aglio gettate le cieche e coprite il recipiente perchè esse, se vive, non saltino fuori. Salatele e muovetele spesso col mestolo per evitare che si attacchino. Se si prosciugassero troppo allungatele con acqua calda. Quando saranno cotte, legatele con un po' di farina e servite.

73. CIECHE ALLA PISANA.

Cuocetele come sopra, ma invece di legarle con farina, legatele con uova frullate e mescolatevi parmigiano e succo di limone.

74. FRITTELLE DI CIECHE.

Cuocetele come sopra, ma senza legarle. Togliete l'aglio e tritatele minutamente. Frullate qualche uovo aggiungendo parmigiano e pangrattato. Gettate le cieche in questa mescolanza e fatene frittelle.

Servirete con qualche spicchio di limone.

75. CIECHE FRITTE.

Si possono friggere le cieche come tutti gli altri pesci, infarinandole e gettandole in padella.

76. NASELLI LESSSI.

Lessare i naselli è cosa facilissima: si gettano nell'acqua a bollore e dopo pochi minuti sono cotti.

Si servono in tavola conditi con olio, sale e pepe e succo di limone, oppure con salsa d'acciughe od altra salsa adatta per pesce lesso.

La salsa semplice d'acciughe detta in Toscana *acciugata* l'otterrete a questo modo: mettete al fuoco un tegamino con un po' d'olio e qualche acciuga ben ripulita delle lische e dalle scaglie. Senza lasciare che l'olio bolla, lavorate le acciughe colla forchetta fino a formarne una poltiglia. Spanderete questa salsa sui naselli lessi, evitando naturalmente di salare.

77. OSTRICHE ALLA LIVORNESE.

Staccate le ostriche dal guscio e disponete poi di nuovo le polpe nelle valve più fonde; preparate un battuto d'aglio, prezzemolo, cipolline, acciughe, aggiungendo un po' di pepe e di pangrattato e manipolando il tutto con burro ed olio.

Distribuite questo composto su ogni ostrica. Mettete poi le ostriche su la gratella, a fuoco moderato, per circa un quarto d'ora. All'ultimo momento spremetevi un po' di succo di limone.

Le servirete fumanti.

78. PALOMBO IN UMIDO.

Fate soffriggere in olio un battuto d'aglio prezzemolo e poca cipolla. Colorito che sia il soffritto gettatevi il palombo tagliato a pezzi che condirete con pepe e sale.

Lasciate rosolare; di poi versate nel tegame un po' di

vino, rosso o bianco asciutto, e sugo di pomodoro o conserva diluita in acqua. Lasciate così fino a cottura.

79. PALOMBO FRITTO.

Il modo più semplice di friggere il palombo è di tagliarlo a rotelle, infarinarle e dorarle, e metterle in padella.

Altri seguono questo sistema un po' più complicato: lasciano le rotelle per qualche ora in infusione nell'uovo sbattuto e salato. Preparano un miscuglio di formaggio parmigiano pan grattato, aglio e prezzemolo pestati, pepe e sale, in questo miscuglio involgono le rotelle prima di metterle in padella.

80. PESCE LESSO.

Il sistema da tenere per lessare il pesce fresco (che sia, si capisce, di qualità adatta) è questo:

Si fa bollire per un quarto d'ora, in acqua non molto abbondante, e che sarà stata precedentemente salata, una mezza cipolla, ed un mazzettino di sedano, prezzemolo e carota, aggiungendo un paio di fettine di limone. Dopo di che si getta il pesce. Il suo punto di cottura si conosce facilmente, e dalla morbidezza che assume il pesce, e dai globi degli occhi che tendono ad uscire dalle orbite, e dalla pelle che facilmente si stacca toccandola con le punte di una forchetta.

Il pesce lesso si serve poi condito con olio e limone, o con salsa d'acciughe, o maionese, ed anche insieme a contorni di varia specie.

81. SCAVECCIO.

Prendete anguille, ripulitele e lavatele secondo l'uso, tagliatele a pezzi, scolatele, ed asciugatele ben bene in un canovaccio.

Mettete al fuoco la padella con molto olio, e friggetevi le anguille finchè non abbiano preso un bel colore nocciuola.

Quando le anguille saranno fritte toglietele con una mestola forata perchè scolino bene, mettetele sopra un vassoio sul quale avrete steso una carta che assorba l'olio, e salatele.

Preparate poi un tegame con aceto bollente, e fatevi bollire un poco due o tre pezzi di peperone rosso secco e qualche ramoscello di rosmarino.

Dopo di aver disposti in altro recipiente i pezzi delle anguille fritte, versatevi l'aceto cotto, fate freddare e servite.

82. STOCCAFISSO.

Comprate stoccafisso ammollito, per 600 grammi schiena e per 400 pancette, ripulitelo e riducetelo a pezzetti minuti.

Prendete una mezza dozzina di cipolle e mettetele a soffriggere in circa 300 grammi d'olio, uno zenzero e scorza di limone.

Quando le cipolle saranno molto colorite, gettate lo stoccafisso, conditelo con pepe e sale, e, dopo averlo rimestato ben bene perchè prenda uniformemente sapore, versatevi una dozzina di pomodori sbucciati e liberati dai semi, oppure altrettante cucchiaiate di conserva. Fate bollire a fuoco lento per circa 4 ore, bagnandolo con acqua calda mano a mano che ritira il sugo.

83. TRIGLIE ALLA LIVORNESE.

Battete insieme aglio, sedano e prezzemolo; mettete il battuto a soffriggere in un po' d'olio, e quando l'aglio avrà preso colore, aggiungete qualche pomodoro a pezzi, e condite con sale e pepe. Quando l'olio incomincierà a grillettare, versate su le triglie il sugo di pomodoro e lasciate cuocere, non dimenticando di rivoltare le triglie, se sono grosse. Quando le triglie saranno quasi cotte fioritele con qualche po' di prezzemolo tritato.

Trasmessi.

84. CASTAGNACCIO.

In Toscana troverete frequentemente forni dove si preparano esclusivamente questi migliacci di farina dolce, torte di farina di ceci (vedi N. 86) e polenta di farina di castagne.

Se volete fare il castagnaccio in casa contenetevi così:

Prendete mezzo chilo di farina di castagne, passatela allo staccio, e scioglietela in acqua versandovela a poco a poco, fino a farne una farinata assai liquida. Gettatevi poi un pugnello di pinoli, non spezzettati ed uva secca.

Prendete una teglia, dove la farinata possa alzarsi fino a circa due centimetri, copritela di un sottile strato d'olio, versatevi la farinata. Mandate infine la teglia al forno, o cuocete da voi stessi il castagnaccio tra due fuochi.

85. PANZANELLA.

Prendete qualche galletta e mettetela ad ammollire nell'acqua fredda. Appena ammorbidita scolatela ben bene e mettetela in una zuppiera, con acciughe tritate e cipolle tritate, pomodori crudi a pezzi e basilico. Condite ogni cosa con olio, aceto, pepe e sale. Rimescolate bene e servite.

86. TORTA DI CECI.

Questa torta è veramente una antica specialità di Genova (già nel 1383 si trova menzionata col nome di *scribilita* nei capitoli di quel Comune) ma è d'uso comunissimo anche in Toscana, e si sa del resto ch'essa è stata diffusa in tutte le città d'Italia e dell'Estero da quei lucchesi che vanno in giro col castagnaccio.

Prendete farina di ceci, ed in un recipiente adatto diluitela con acqua sino a farne una farinata assai sciolta.

Versate poi olio abbondante in una teglia aggiungetevi la farinata, e rimestate ben bene. Dopo ciò mettete in forno a

moderato, fino a che sul sopra della torta non sia apparsa una bella incrostazione dorata.

Servitela calda e spolverizzata di pepe.

La torta non deve essere mai più alta di un centimetro.

Pasticceria.

87. BRIGIDINI.

Prendete quattr'uova, versatevi 250 grammi di zucchero, aggiungetevi 25 grammi di anaci e salate con un pizzico di sale. Poi, con farina bianca, fate di tali ingredienti una pasta assai soda, che lavorerete poi sullo spianatoio, e dividerete in pallottole non più grosse di una noce.

Stringerete queste pallottole in una stiaccia da cialde, voltando la medesima sul fuoco, fino a che le pallottole ridotte a dischi non avranno preso colore.

88. CIALDONI.

Li cuocerete come i brigidini; ma per fare la pasta vi conterrete così: sciogliete un etto di farina e 35 grammi di zucchero biondo in una quantità d'acqua pari ad un piccolo bicchiere, aggiungendo poi circa 20 grammi di lardo vergine appena tiepido. Fatta la pasta, e cottala nella stiaccia, la distaccherete rapidamente dal ferro, ed altrettanto rapidamente l'accartoccierete sopra un tovagliolo steso. Le pallottole di pasta per fare i cialdoni debbono essere più grosse di quelle usate per i brigidini.

89. CUPATE DI SIENA.

Pestate minutissimamente noci secche di qualità molto buona, e struggete in un tegame una quantità di miele sufficiente ad incorporarle. Getterete le noci quando il miele bolle, e aggiungerete qualche grano d'anaci ed un po' di

scorza d'arancio grattata. Rimestate l'impasto fino a quando non abbia preso l'aspetto d'un croccante.

Preparate a parte, sopra un tavolo di marmo, ostie rotonde di 7 od 8 centimetri di diametro; su ciascuna di queste ostie deporrete una cucchiaiata del suddetto composto, e prima che questo raffreddi lo ricoprirete con un'altra ostia, premendola in modo che la pasta si spanda uniformemente tra le due ostie, fin quasi ai loro margini.

Fate freddare, e le cupate saranno fatte.

90. FRITTELLE DI RISO.

Grandi scorpacciate di frittelle d'ogni sorta fanno i toscani per la festa di S. Giuseppe.

Di quelle di riso diamo la più semplice ricetta:

In un litro di latte cuocete molto a lungo circa 200 grammi di riso, aggiungendovi un tocchetto di burro, un pizzico di sale ed uno di zucchero con una scaglietta di scorza d'arancio o di limone. Quando il latte sarà quasi del tutto ritirato fate freddare. Aggiungete poi 6 rossi d'uovo e un etto di farina bianca; mescolate ben bene e lasciate lì la pasta per qualche ora. Al momento di friggerla (ciò che farete gettandola in padella a cucchiaiate) montate più che sia possibile le chiare delle uova, aggiungetele e mescolate pian piano.

91. MOSTARDA D'UVA ALL'USO DI TOSCANA.

Ammostate un cinque chilogrammi d'uva bianca, e dopo due giorni spremetene il succo in altro recipiente.

Prendete poi un paio di chilogrammi e mezzo di mele renette e sei belle pere e tagliatele tutte a fettoline. Mettete quindi queste frutta al fuoco in una cazzeruola grande con un mezzo litro abbondante di vin santo. Fate cuocere, e quando le frutta avranno assorbito tutto il vino, gettate il mosto.

Quando questo composto sarà assodato, toglietelo dal fuoco e fatelo raffreddare, aggiungetevi di poi cento grammi di senapa bianca in polvere e trecento grammi di cedro candito spezzettato a dadi. Mettete in vasetti questa mostarda che mangerete col lesso.

92. PANFORTE DI SIENA.

Bollire in una caldaia circa 3 chilogrammi di miele sopraffino; versarvi un mezzo chilo di mandorle monde, altrettanta quantità di nocciuole abbrustolite e sbucciate; circa 250 grammi di candito spezzettato; qualche po' di pepe e di cannella in polvere; 250 grammi circa di cioccolata grattugiata. Mescolare bene il composto versandovi pian piano tanto cruscherello di farina che basti a dargli una densità pari a quella di una pasta da fare il pane.

Togliere poi la caldaia dal fuoco; formare con l'impasto, a mezzo d'un apposito cerchietto di ferro tante formelle dello spessore di due centimetri sottoponendovi un'ostia di adeguata larghezza. Rimettere queste formelle in forno a calore moderato, e cuocerle appena solo da prosciugarle un poco. Poi lasciar freddare.

Panforti più delicati si ottengono sostituendo al cruscherello, zucchero e mandorle pestate e prosciugate al forno. Siccome però questa pasta risulta di densità minore, devesi manipolarla a formelle quando è un poco raffreddata. Si evita poi di porre questi panforti in forno, e si spolverizzano con zucchero sopraffine.

93. STIACCIATA ALLA FIORENTINA.

Questa *stiacciata unta* è molto in uso a Firenze, dove la si trova in vendita presso i fornai. Chi la volesse confezionare in casa si contenga a questo modo: Prenda circa un chilo e mezzo di pasta lievitata di farina bianca della più fine, la metta in un catino e vi coli su 250 grammi di strutto vergine, aggiungendo due etti di zucchero, un po' di sale,

6 rossi d'uovo, e odore di scorza d'arancio o di limone; e impasti ogni cosa insieme ben bene e vigorosamente, finchè non abbia ottenuto una pasta omogenea. Distenda poi la pasta in una teglia (sia dell'altezza di 3 o 4 centimetri) e faccia cuocere al forno.

94. STIACCIATA ALLA LIVORNESE.

Preparatevi: due chilogrammi e mezzo di farina bianca finissima; cinquanta grammi di lievito; venti tuorli ed otto chiare d'uovo; 900 grammi di zucchero; cento grammi di burro; trenta grammi d'anaci; mezzo bicchiere d'acqua di rose; un quinto di litro di vin santo.

Mettete nella madia la farina a guisa di monticello praticandovi in mezzo un avvallamento nel quale metterete il lievito stemperato in acqua tepida. Impastate il lievito con una parte della farina, e coprite la pasta che viene a formarsene col resto della farina stessa. Lasciate lì per tre ore circa. Di poi impastate nuovamente il lievito con un'altra parte della farina con tre uova e cento grammi di zucchero in polvere, in modo da ottenere una pasta alquanto tenera, che ricoprirete col resto della farina e lascierete a lievitare per altre tre ore. Tornerete poi all'opera, aggiungendo i 16 tuorli e le 8 chiare d'uovo e 400 grammi di zucchero ed impastando con la farina rimasta. Lascierete riposare ancora per qualche tempo, poi riprenderete a manipolare ben bene la pasta aggiungendovi il burro, gli anaci, l'acqua di rose altri 500 grammi di zucchero e tanta farina quanta ne occorre per dare alla pasta la consistenza richiesta per quella da fare il pane.

Ridotta a tal punto la pasta, formatene pani tondi della grossezza voluta, e lasciateli lievitare per tre ore ancora in luogo caldo, tenendoli coperti con un panno; spalmateli poi nella parte superiore con un uovo sbattuto, a mezzo di un tenero pennello, e fateli cuocere al forno fino a che non avranno preso un bel colore bruno.

INDICE

ERBAGGI E LEGUMI

ARROSTI

UMIDI

FRITTI

PIATTI DI PESCE

TRASMESSI

PASTICCERIA